

I. PENDAHULUAN

I.I. Latar Belakang

Ikan nila (*Oreochromis niloticus*) merupakan jenis ikan konsumsi air tawar dengan bentuk tubuh memanjang dan pipih kesamping dan warna putih kehitaman (Bappenas, 2000). Menurut Departemen Perikanan dan Akuakultur FAO (*Food and Agriculture Organization*) menempatkan ikan nila di urutan ketiga setelah udang dan salmon sebagai contoh sukses perikanan budi daya dunia. Provinsi Sumatra barat usaha budi daya ikan nila sebanyak 32.050 usaha (Badan Pusat Statistik Sumatra Barat, 2013).

Ikan Nila menjadi penting di dunia karena konsumen nila ada di berbagai benua. Ikan nila mengandung banyak protein dan olahan daging yang gurih, harganya murah dibanding dengan ikan yang lain, lebih mudah berkembang biak dan kemungkinan pembudidayaannya lebih mudah (Djarjah, 1994). Di Indonesia biasanya ikan nila dibudidayakan di dalam kolam atau tambak. Masyarakat pada umumnya membeli ikan nila dalam bentuk utuh dipasar, tambak atau *supermarket*, ada juga ikan nila telah dibersihkan dan dipotong-potong bahkan *difillet*.

Salah satu sumber protein asal hewan air yang paling diminati pasar dunia adalah *fillet* (potongan daging tanpa tulang) ikan nila. Permintaan akan daging *fillet* nila sangat tinggi. Tercatat ekspor *fillet* ikan nila dalam bentuk beku Indonesia di pasar Amerika Serikat menduduki peringkat ke dua setelah Cina. Tahun 2004 ekspor *fillet* nila mencapai 4.250 ton atau meningkat sebanyak 18,6 % dibandingkan tahun sebelumnya yang hanya mencapai 3.583 ton (Anonim, 2007).

Fillet ikan nila dikemas dengan menggunakan beberapa kemasan. Pengemasan dilakukan untuk mempertahankan mutu ikan karena menurut Suyitno dan Kamarijani (1990) menyatakan peranan utama pengemasan dalam pengawetan bahan makanan adalah memberi proteksi terhadap masuknya bahan dari luar dan kotoran selama perlakuan (*handling*). Bahan pengemas diharapkan dapat memperpanjang umur simpan produk. Selain itu, pengemasan juga dapat untuk menyajikan produk dalam bentuk yang bisa menarik pembeli.

Jenis kemasan yang digunakan ada empat jenis kemasan yaitu, PE (*polyethylene*), LDPE (*low density polyethylene*), PVC (*polivinil chloride*), dan HDPE (*highdensity polyethylene*). Keempat jenis kemasan ini dipilih karena memiliki keunggulan masing - masing. Kemasan plastik jenis PE digunakan karena Polietilen merupakan film yang lunak, transparan dan fleksibel, mempunyai kekuatan benturan serta kekuatan sobek yang baik. Plastik LDPE digunakan karena relatif lemas, kuat, dan cocok untuk suhu dingin. Sedangkan plastik PVC bersifat lebih tahan terhadap senyawa kimia dan plastik HDPE memiliki kerapatan molekul yang lebih rapat dibandingkan dengan *low density polyethylene* (LDPE). Plastik HDPE diklasifikasikan sebagai homopolymers yang kaku, dan kopolimer yang lebih tahan terhadap kekuatan retak atau koyak (PPC, 2009).

Fillet Ikan nila dikemas dalam keadaan vakum, karena menurut Putu (2001) menyatakan pengemasan menggunakan plastik secara vakum dapat mengurangi jumlah oksigen dalam kemasan, mencegah kontaminasi mikroorganisme, dan memperpanjang umur simpan produk pangan. Selain itu kemasan vakum juga memberikan efek visual yang baik bagi makanan. *Fillet* Ikan nila kemasan disimpan di suhu pendingin. Menurut Supardi dan Sukanto (1999) proses pembusukan ikan oleh bakteri dan fungi dapat dihambat dengan penyimpanan ikan pada suhu 4°C atau lebih rendah lagi. Fungi memiliki aktivitas air (aw) pada 0,87-0,80.

Penyimpanan pada suhu dingin dapat mempertahankan mutu (jangka pendek atau beberapa hari) dan apabila disimpan pada suhu beku dapat bertahan dalam jangka waktu sampai satu tahun. Pada suhu dingin dan beku, terjadi kenaikan konsentrasi padatan intraseluler sehingga mengakibatkan perubahan fisik dan kimia sel-sel bakteri dan fungi penyebab busuk (Khomsan, 2004). Oleh karena itu penulis memilih suhu pendingin (4°C) dari pada suhu beku (0°C) karena ruang penyimpanan pada suhu dingin lebih besar dan harga lebih terjangkau oleh industri skala kecil. Disamping itu, penulis dapat mengamati perubahan secara fisik dan kimia *fillet* ikan dalam waktu 28 hari dengan interval pengamatan 7 hari.

Jadi berdasarkan penjabaran di atas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian berjudul **“Pengaruh Jenis Kemasan terhadap *Fillet Ikan Nila* (*Oreochromis niloticus*) yang Disimpan Pada Suhu Pendingin “**

I.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh jenis kemasan terhadap kualitas *fillet* ikan nila (*Oreochromis niloticus*) yang disimpan pada suhu dingin.
2. Menentukan jenis kemasan yang baik dalam mempertahankan kualitas *fillet* ikan nila (*Oreochromis niloticus*) yang disimpan pada suhu dingin.

I.3 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah dapat menjadi acuan bagi pemerintah, masyarakat, industri setempat maupun pihak yang berkepentingan dalam upaya mengembangkan olahan *fillet* ikan nila yang dikemas dengan beberapa kemasan sehingga dapat mempertahankan mutu produk dan meningkatkan nilai jual dari ikan nila itu sendiri.

